

令和元年度 農山漁村振興交付金(山村活性化対策) 事業実施主体 評価結果

1. 事業評価の実施

令和元年度に実施された農山漁村振興交付金(山村活性化対策)の事業について、「農山漁村振興交付金(山村活性化対策)実施要領」(平成30年3月28日付け29農振第2261号農林水産省農村振興局長通知)の第9の1の(1)の規定に基づき、評価を行ったので、その結果を公表する。

2. 評価結果

都道府県	市町村	事業実施主体名	事業実施段階			評価	評価コメント
			R1	R2	R3		
福島県	天栄村	天栄村ブランド化推進協議会	●	○	□	A	計画された事業は概ね良好に実施されており、また、事業目標も概ね達成されており良好なものと評価できる。

(注1) 「事業実施段階」の凡例: ○…交付対象年度(計画) ●…交付対象年度(実施済) □…目標年度(計画) ■…目標年度(実施済)

(注2) 「評価」の区分: A…優良 B…良好 C…低調

3. 第三者の意見聴取

農山漁村振興交付金(山村活性化対策)実施要領の第9の1の(1)の規定に基づき、第三者である天栄村地方創生総合戦略有識者会議委員 桑名 裕昌 氏から評価に当たり意見の聴取を行った。第三者及び意見聴取の概要は以下のとおり。

【第三者】

天栄村地方創生総合戦略有識者会議委員 桑名 裕昌 氏

【意見聴取の概要】

天栄村ブランド推進協議会が主体となり、参画者の地域活性化に対する意識の醸成を図りながら、国産生マカの栽培と「健康」、「元気」というイメージを後押しした新商品の開発、また、商品を魅せるパッケージデザインに取り組み、展示会に出展してその評価の把握に努めるなど、計画的に事業を実践されている。

目指す将来像を実現するためにPDCAサイクルを続けながら実績を重ね、地域ブランドとして地域全体に浸透・定着し、地域農業と地域の活性化に資することを期待する。



スパイスハンター「シャンカール・ノグチ」レシピ

天栄マカカレー

【天栄マカカレー開発者シャンカール・ノグチさん】東京生まれ。インドのスパイス商、調合師。インドアメリカン貿易商会の3代目。「東京スパイス番長」のメンバー。オーストラリア・ラム肉の「ラムハサダー」の一員でもある。

「天栄村はマカで元気な村づくりをはじめます！」

～ スーパー野菜「マカ」で生涯元気 目指せ長生き村 ～

天栄村では新しい名物としてマカの栽培とベジマカを使用した商品開発に取り組み始めました。さらなる健康促進と地域の活性化を目指した商品開発に取り組んでいます。



【マカとは】高度 3,500m～4,500mのペルーのアンデス高地で栽培されているアブラナ科の一年生または越年生の植物。生育すると球根状の根がで、この部分が薬用や食用として利用される。日本での 20 年以上の地道な栽培研究の結果、一般社団法人ベジマカ協会は高品質の生マカ（ベジマカ）の栽培に成功。マカの機能性により、少子化（妊娠しやすい女性の体作りと男性機能にも作用することが一般的に認知されている）、高齢化対策（栄養が非常に高く、ベンジルグルコシノレートをはじめ、アルギニン・ギャバなど多種多様な栄養成分が含まれている）としても有効な作物と期待されている。

マカ、ミックスナッツ、クミン、ブラックペッパー、グリーンカルダモンなど8種類をブレンドした国産マカ入り「天栄マカフリフリ」。さらにパプリカをブレンドし赤色がアクセントの「天栄マカフリフリHOT」。スパイスの香りや味が口いっぱいに広がり、料理のアクセントにもなります。天栄マカカレーにフリフリして、マカシマシで食べるのがGOODです！



新発売

マカラムキーマカレー + 天栄マカフリフリHOT

レトルトカレー誕生！
新発売



インドの漬物アチャールを天栄村の季節のお野菜で。



新発売

ごはんは天栄米！



【天栄米とは？】米の食味・品質を競い合う世界最大のお米のコンペティション「米・食味分析鑑定コンクール国際大会」において、10度金賞に輝いた天栄村自慢のお米です。もちろん農家さんのお墨付きです！



新発売

「マカチキンカレー」

北インドのリッチなカレーを参考に作りました。バターとスパイス（シナモン、カルダモン、クローブ）をたっぷり使用したカレーです。

天栄マカカレーは、天栄村役場から南に約 1.5 km、白河と会津を結ぶ国道 294 号線沿いにある道の駅「季の里天栄」と、県道白河羽鳥線沿い、標高約 700mのさわやかな風に含まれた県内有数の観光スポットでもある羽鳥湖高原の玄関口にある道の駅「羽鳥湖高原」で楽しめることができます。

天栄マカカレーはどこで食べれるの？



日本産マカ「ベジマカ」と量より質を追求し、安全、健康、旨さの三拍子揃った肉本来の旨みがある赤身、甘みがあるのに後味がさわやかな脂が特徴の福島県ブランド豚肉「白河高原清流豚」を使用したフリッとジューシーな「天栄マカフランク」誕生。

道の駅「季の里天栄」 Tel: 0248-81-1455
天栄村大字大里宇天房 50-1
営業 9:00 ~ 18:00
(冬期間の12月～2月は17:00まで)



道の駅「羽鳥湖高原」 Tel: 0248-85-2547
天栄村大字田良尾字芝草 1-3552
営業時間 9:00 ~ 18:00

【天栄米・マカ商品に関するお問い合わせ先】
天栄村ブランド化推進協議会
Tel: 0248-82-2117
福島県若瀨郡天栄村大字下松本字原畑 78